

160788

160788

PATENTE DE INVENCION POR "UN PROCEDIMIENTO  
PARA ACONDICIONAR LA LECHE A PROPOSITO PA-  
RA SER GASEADA EN EL MOMENTO DE SU CONSU -  
MO" A FAVOR DE D. FERNANDO MORAGAS ELIAS,-  
DOMICILIADO EN BARCELONA.-

160788



• MALA REPRODUCCION  
POR DEFECTO DEL ORIGINAL

160788

PATENTE DE INVENCIÓN

por: "Un procedimiento para acondicionar la leche a  
perposito para ser gaseada en el momento de su con-  
sumo".

5

a favor de

D. FERNANDO MORAGAS ELIAS, domiciliado en Barcelona

MEMORIA DESCRIPTIVA.

Es conocida en el mercado la leche gaseada o champañizada como se dice vulgarmente. Para la  
10 preparación de esta leche se parte de la misma to-  
mándola en su composición natural o parcialmente --  
desgrasada y se le añade en proporción adecuada una  
o varias substancias para darle saber, tal como ja-  
rabe; a la mezcla anterior le es incorporado un an-  
15 tifermento o es sometida a la acción de cualquier a  
gente esterilizador y finalmente se incorpora a la-  
masa, por dilución, gas carbónico; se envasa y las-  
botellas cerradas herméticamente dejan el producto-  
en condiciones para su consumo.

16

Esta forma de preparar la leche gaseada o-  
champañizada dando por resultado un producto total-  
mente dispuesto para ser consumido, presenta los in-  
convenientes de exigir una manipulación larga y eng-  
josa y principalmente de ser difícilísimo lograr --  
20 una conservación perfecta y duraradera, a causa de-

150738



que no puede someterse a esterilización en autoclave después de envasada, porque el gas contenido se dilataría y rompería los envases.

El procedimiento a que hace referencia la presente patente de invención, no tiene por objeto obtener una leche gaseada sino una leche preparada y dejada en condiciones para ser gaseada en el momento de su consumo, y no mediante la incorporación de gas carbónico, sino por mezcla con agua o bebida carbónica cualquiera.

Tal procedimiento consiste en lo siguiente:

La primera operación del procedimiento que nos ocupa, consiste en concentrar la leche con o sin previo desgrasado parcial, por sustracción de parte de su agua, hasta un grado previsto; una vez lograda la concentración necesaria, se añade a esa leche concentrada la sustancia o sustancias adecuadas para endulzarla o preparar su sabor, preferentemente un jarabe o mosto, para aumentar su valor vitamínico, que puede ser algún jarabe aromatizado o no, después de lo cual se procede al envasado en botellas de cualquier medida y se someten estos envases cerrados a una esterilización completa y definitiva en autoclave que asegure una conservación permanente, quedando la leche acondicionada para recibir una solución de gas carbónico en el momento conveniente para su consumo.

Es conveniente añadir a la leche alguna sustancia estabilizadora para evitar que se cuaje no solo al esterilizarla, sino al incorporar la solución de gas carbónico, y siendo muy variables las características de las leches naturales, según su procedencia, ha de determinarse por medio de ensayos previos, el estabilizador más conveniente en cada caso, dentro de los productos que tienen esta espe -



160788

cial acción.

La espendición será preferente-  
mente en pequeños botellines, lo cual faci-  
lita su transporte, almacenamiento y prin-  
5 palmente la técnica de una esterilización-  
perfecta, debido a lo reducido de su conte-  
nido concentrado.

El procedimiento descrito tiene  
la gran ventaja de que por el reducido vo-  
10 lumen que ocupa la leche a gasear, se pue-  
de poner fresca al momento; de que gaseán-  
dola mediante un agua carbónica cualquiera  
natural o preparada, se logra un gusto o -  
sabor sobremanera más agradable que el que  
15 tienen las leches gaseadas y envasadas lue-  
go; y finalmente de que la conservación de  
esa leche concentrada, endulzada y esterili-  
zada es perfectísima ofreciendo las máxi-  
mas garantías.

20

NOTA

Se reivindica como objeto de la  
presente patente de invención:

12.- Un procedimiento para a --  
condicionar la leche a propósito para ser-  
25 gaseada en el momento de su consumo, cara-  
terizado por el hecho de que como primera-  
operación la leche a acondicionar, con o -  
sin previo desgrasado parcial, es concen-  
trada por sustracción de parte de su agua-  
30 hasta un grado o título previsto; una vez-  
lograda la concentración necesaria se aña-  
de a la leche concentrada la sustancia o -  
sustancias adecuadas para endulzarla o dar  
le un determinado saber, tales como un ja-  
35 rabe aromatizado o mosto, adicionando di -

160788



- 4 -

160788

versas sales o estabilizadores, a determi-  
nar en cada caso segun la procedencia y --  
caracteristicas de la leche, para evitar --  
que esta se cuaje al incorporar la solu --  
5 ción de gas carbónico, y luego se procede  
a su envasado en botellas de cualquier ca-  
bida, pudiendo, esta leche, ser esteriliza  
da en autoclave y quedando acondicionada --  
para recibir la solución de gas carbónico--  
10 en el momento conveniente para su consumo.

2º.- Un procedimiento para acondi-  
cionar la leche a propósito para ser gasea  
da en el momento de su consumo, segun 1º),  
caracterizado por el hecho de que ese ga --  
15 seamiento se logra preferentemente por la  
mezcla de dicha leche, en el momento de su  
consumo, con un agua o bebida carbónica --  
cualquiera natural o preparada.

\*\*\*\*\*